

# S900

Elementos diseñados para una perfecta combinación, donde calidad, diseño y funcionalidad se unen en perfecta armonía para responder a las necesidades del profesional más exigente.

La nueva línea S900 nos lleva a lo más alto en calidad y tecnología: todas las partes, internas y externas, en acero inox AISI 304. Superficies de trabajo, paneles laterales y manetas construidas en espesor 20/10. Cubas embutidas con cantos redondeados.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



**S900 BERTO'S**

**Más de 50 modelos  
en versiones eléctrica y a gas,  
combinables en línea o contrapuestos,  
para satisfacer todas las exigencias  
de la cocina profesional.**

# Opción puente



Puente Mural

Puente Central

# Cocinas a gas



Mod. SG9F6+FG

## Cocinas a Gas

- Construcción en acero AISI 304.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Parrilla de fundición.
- Cubeta recoge-liquidos en acero inox, estampadas.
- Quemadores de hierro fundido garantizados de por vida, muy potentes 3,5, 7 y 12 Kw, con diámetros de 80, 108 y 130 mm.
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetalicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos a gas (GN2/1 y Maxi) regulados termostáticamente de 160 a 280° C, interior en acero inox y guías porta-bandejas extraíbles. Hornos eléctricos GN 2/1 y GN 1/1 convecc.
- Chimenea interna en acero inox.
- Piezo-eléctrico en horno con cierre estanco en silicona.
- Puerta horno estampada con doble pliegue, en acero inox de 2 mm. Tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Planchas, Reductor fuegos, Parrillas horno, etc.

## Cocinas a gas



12 Kw
7 Kw

### SG9F2M

#### Cocina a Gas 2 fuegos

- Kw 19
- Kcal/h 16.340
- Btu/h 64.828

### SG9F2MP

#### MAX POWER

- 2 x 12 Kw = 24 Kw



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

### SG9F4M

#### Cocina a Gas 4 fuegos

- Kw 34,5
- Kcal/h 29.670
- Btu/h 117.714

### SG9F4MP

#### MAX POWER

- 4 x 12 Kw = 48 Kw



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

### SG9F6M

#### Cocina a Gas 6 fuegos

- Kw 53,5
- Kcal/h 46.010
- Btu/h 182.542

### SG9F6MP

#### MAX POWER

- 6 x 12 Kw = 72 Kw



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

### SG9F4+FG

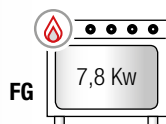
#### Cocina a Gas 4 fuegos + horno

- Kw 42,3
- Kcal/h 36.378
- Btu/h 144.328

### SG9F4P+FG

#### MAX POWER

- 4 x 12 Kw + 7,8 Kw = 55,8 Kw



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.

# Cocinas a gas

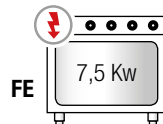


12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw

## SG9F4+FE

### Cocina a Gas 4 fuegos + horno GN 2/1

- Kw 34,5
- Kcal/h 29.670
- Btu/h 117.714



**FE** GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.

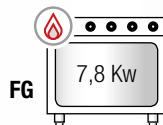


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

## SG9F6+FG

### Cocina a Gas 6 fuegos + horno GN 2/1

- Kw 61,3
- Kcal/h 52.718
- Btu/h 209.156



**FG** GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.

## SG9F6P+FG

### MAX POWER

- 6 x 12 Kw + 7,8 Kw = 79,8 Kw

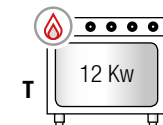


12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw

## SG9F6+T

### Cocina a Gas 6 fuegos + horno T

- Kw 65,5
- Kcal/h 56.330
- Btu/h 223.486



**T** mm 1045 x 530 x 4 pos.

## SG9F6P+T

### MAX POWER

- 6 x 12 Kw + 12 Kw = 84 Kw



## SG9P31M

### Paellero S900

- Kw 27,2

# Cocinas a gas con fondo de agua



Detalle Fondo de Agua con  
parrilla inox. (opcional)

Mod. SG9F4PS+FG

## Cocina a Gas con Fondo de Agua

- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo de 2 mm. de espesor.
- Planos de cocción embutidos con quemadores estancos. Pensados para añadir agua y facilitar su limpieza al evitar que los restos de comida se peguen al fondo.
- Quemadores de hierro fundido y distribuidor de llama de latón, fijados, estancos a los líquidos. Con potencia de 7 Kw, 108 mm. de diámetro.
- Parrillas de fundición (opcional en acero inox.)
- Tapón rebosadero para vaciado de agua.
- Hornos a gas GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280° C
- Hornos eléctricos GN 2/1 y de convección GN 1/1
- Interior hornos en acero inox. Guías porta-bandejas extraíbles.
- Chimenea interna en acero inox.



7 Kw

7 Kw

**SG9F2MPS**

**Cocina a Gas 2 fuegos**

- Potencia: 14 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

**SG9F4MPS**

**Cocina a Gas 4 fuegos**

- Potencia: 18 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

**SG9F6MPS**

**Cocina a Gas 6 fuegos**

- Potencia: 49 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



7 Kw

7 Kw

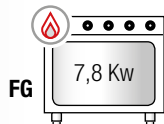
7 Kw

7 Kw

**SG9F4PS+FG**

**Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a gas**

- Potencia: 35,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



GN 2/1

mm 530 x 650 x 4 pos. | CON LLAMA PILOTO



7 Kw

7 Kw

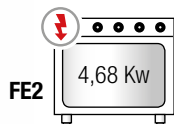
7 Kw

7 Kw

**SG9F4PS+FE2**

**Cocina a Gas 4 fuegos + Horno a convección**

- Potencia: 28 + 4,68 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



CONVECCION GN 1/1





## Cocinas a gas con fondo de agua

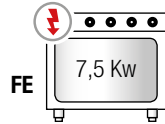


7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw

### SG9F4PS+FE

#### Cocina a Gas 4 fuegos + Horno eléctrico

- Potencia: 28 + 7,5 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.

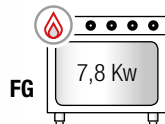


7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw

### SG9F6PS+FG

#### Cocina a Gas 6 fuegos + Horno a gas

- Potencia: 49,8 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.

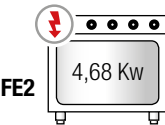


7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw

### SG9F6PS+FE2

#### Cocina a Gas 6 fuegos + Horno convección

- Potencia: 42 + 4,68 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



**CONVECCIÓN**  
**GN 1/1**

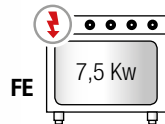


7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw

### SG9F6PS+FE

#### Cocina 6 fuegos a gas + Horno eléctrico

- Potencia: 42 + 7,5 Kw
- Con fondo de agua y tapón rebosadero
- Parrillas de fundición (opcional acero inox.)



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.

# Cocinas

## Vitrocerámica e Inducción



Mod. SE9P4P/VTR+FE

### Cocinas de Vitrocerámica

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Plano de trabajo vitrocerámico de gran espesor 6 mm.
- Precisión en la regulación de la temperatura.
- Alcanza en pocos segundos una temperatura de hasta 500 ° C.
- Lámpara testigo que avisa del calor residual hasta 60 ° C.
- Potencia 4 Kw.
- Las zonas de trabajo están serigrafiadas para un correcto posicionamiento de los recipientes.
- Versión de 2 y 4 zonas de calentamiento.
- Modelo de 4 zonas de calentamiento, posibilidad de suministrar con horno eléctrico GN 2/1 o convección GN 1/1.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

### Cocinas de Inducción

- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor.
- Rapidez de calentamiento.
- Mayor aprovechamiento calorífico.
- Máxima precisión en la regulación de la temperatura.
- Ahorro energético del 30 %.
- Limpieza muy simple, basta pasar un paño.
- Interrupción automática inmediata en el momento que se retira el recipiente.
- La zona de calentamiento se autorregula en base al diámetro de la cazuela.
- Modelos de 2 ó 4 zonas de calentamiento de 5 Kw. cada una.
- Modelos de 7 Kw. (Bobinas dobles).
- Modelo WOK de 5 Kw.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

# Cocinas Vitrocerámica



4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

## SE9P2MP/VTR

### Cocina Vitrocerámica 2 fuegos

- 8 Kw
- 3 x 400 V + N



4 Kw

4 Kw

4 Kw

4 Kw

270 x 270 mm

## SE9P4MP/VTR

### Cocina Vitrocerámica 4 fuegos

- 16 Kw
- 3 x 400 V + N



4 Kw

4 Kw

4 Kw

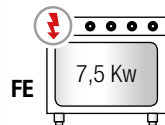
4 Kw

270 x 270 mm

## SE9P4P/VTR+FE

### Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno GN 2/1

- 16 + 7,5 Kw
- 3 x 400 V + N



GN 2/1  
mm 530 x 650 x 4 pos.



4 Kw

4 Kw

4 Kw

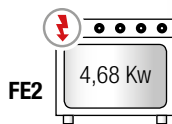
4 Kw

270 x 270 mm

## SE9P4P/VTR+FE2

### Cocina Vitrocerámica 4 fuegos + Horno Convección

- 16 + 4,68 Kw
- 3 x 400 V + N



CONVECCIÓN  
GN 1/1



# Cocinas Inducción



5 Kw

5 Kw

270 x 270 mm

## SE9P2M/IND

### Cocina Inducción 2 fuegos

- 10 Kw
- 3 x 400 V + N



5 Kw

5 Kw

5 Kw

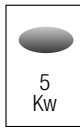
5 Kw

270 x 270 mm

## SE9P4M/IND

### Cocina Inducción 4 fuegos

- 20 Kw
- 3 x 400 V + N



5 Kw

Ø 300 mm

## SE9WOK/IND

### Cocina Inducción Wok

- 5 Kw
- 3 x 400 V + N



7 Kw

7 Kw

320 x 286 mm

## SE9TP2M/IND

### Cocina Inducción 2 fuegos de 7Kw

- 14 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw



7 Kw

7 Kw

7 Kw

7 Kw

320 x 286 mm

## SE9TP4M/IND

### Cocina Inducción 4 fuegos de 7Kw

- 28 Kw
- 3 x 400 V + N
- Bobinas dobles de 3,5 Kw

# Placa Radiante

## a Gas o Eléctrica



Mod. SG9TP+FG



### Placa Radiante a Gas "Coup de feu"

- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm<sup>2</sup>) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. El potente quemador de hierro fundido de 13 Kw. permite alcanzar en poco tiempo la temperatura de 500 °C en el disco central.
- Piezo-eléctrico con cierre estanco en silicona y mandos con protección anti-grasa.
- Con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Horno GN 2/1 regulado termostáticamente de 160 a 280 ° C, interior en acero inox y guías porta-bandejas extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.

### Placa Radiante Eléctrica "Tuttapiastro"

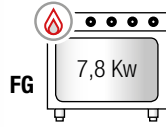
- Construcción en acero inox AISI 304 -revestimientos laterales-
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor.
- Placa radiante de acero al carbono de gran superficie (5.200 cm<sup>2</sup>) con 15 mm. de grosor con elevada resistencia y distribución homogénea de las altas temperaturas. Con 4 zonas de cocción (4 resistencias de 3,5 kw).
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Hornos GN 2/1 regulados termostáticamente de 160 a 280 ° C, interior en acero inox, guías interiores extraíbles.
- Horno con puerta estampada con doble reborde. Con tirador embutido.
- ACCESORIOS: Puertas, Parrillas horno, etc.



13 Kw
----------

**SG9TPM**  
**Placa radiante a Gas**

- Kw 13
- Kcal/h 11.180
- Btu/h 44.356



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.

**SG9TP+FG**

**• Opción con horno**

- Kw 20,8
- Kcal/h 17.880
- Btu/h 70.969



13 Kw	12 Kw
	7 Kw

**SG9TP2FM**

**Placa radiante + 2 fuegos**

- Kw 32
- Kcal/h 27.520
- Btu/h 109.184

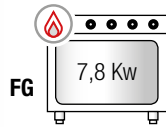


13 Kw	12 Kw
	7 Kw

**SG9TP2F+FG**

**Placa radiante + 2 fuegos + Horno GN 2/1**

- Kw 39,8
- Kcal/h 34.228
- Btu/h 135.798



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

**SE9TPM**

**Placa radiante eléctrica**

- Kw 14
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción

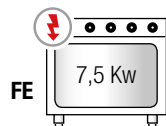


3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

**SE9TPM+FE**

**Placa radiante eléctrica + Horno**

- Kw 21,5
- Voltaje: 380 - 415 V3N
- 4 zonas de cocción



**GN 2/1**  
mm 530 x 650 x 4 pos.

# Marmitas a Gas o Eléctrica



Tapa con doble pared

Mod. SG9P15I

## Eléctricas y a Gas

- Funcionamiento eléctrico y a gas.
- Calentamiento INDIRECTO, indicado para comidas densas como cremas, sopas, salsas...
- Capacidad: 100 y 150 litros.
- Cubas en acero Inox Aisi 316, altamente resistentes a la corrosión de sales y salsas.
- Posibilidad de utilizar cestas para la cocción de verduras, pastas, etc. (ver accesorios).
- Fácil limpieza y mantenimiento, gracias a los cantos redondeados y al grifo de vaciado, fácilmente desmontable.
- Tapa con doble pared que garantiza una menor dispersión térmica del calor.
- Rebosadero en plano de trabajo para eventuales derramamientos.
- Carga automática del agua de la cámara de calentamiento.
- Conexión eléctrica para el encendido, 30 w. (modelos a gas).



**SG9P10I**

**Marmita a Gas indirecta 100 litros**

- 100 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w

**SG9P10IA Autoclave**



**SG9P15I**

**Marmita a Gas indirecta 150 litros**

- 150 litros
- Kw 20,9
- Encendido eléctrico 30 w

**SG9P15IA Autoclave**



**SE9P10I**

**Marmita Eléctrica indirecta 100 litros**

- 100 litros
- Kw 16

**SE9P10IA Autoclave**



**SE9P15I**

**Marmita Eléctrica indirecta 150 litros**

- 150 litros
- Kw 18

**SE9P15IA Autoclave**

**Cestas para Marmitas**

9CP10/1 Cod. 35615200	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/1 Cod. 35615300	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP10/2 Cod. 35615400	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/2 Cod. 35615500	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP20/2 Cod. 35615600	ø mm 710 x 450 h AISI 304
9CP10/3 Cod. 35615700	ø mm 560 x 350 h AISI 304
9CP15/3 Cod. 35615800	ø mm 560 x 440 h AISI 304
9CP20/3 Cod. 35615900	ø mm 710 x 450 h AISI 304





# Sartén Basculante

## Eléctrica y a Gas



Mod. SG9BR8/I+RM



Detalle elevación motorizada

- Construcción en acero inox AISI 304, de 2 mm. de espesor
- Funcionamiento eléctrico o a gas.
- Elevación manual o motorizada.
- Permite diversos tipos de cocción: sofreír, dorar, estofar, asar, cocer, etc.
- Gracias al elevado espesor de la cuba, la temperatura se distribuye uniformemente, garantizando cocciones homogéneas y ahorro energético.
- La carga de agua, situada en la parte posterior, y los cantos redondeados de la cuba aseguran una fácil limpieza.
- Cuba de cocción basculante manualmente con ángulo de rotación máx. 90 °.
- Angulos redondeados para facilitar el vaciado y la limpieza.
- Grifo de llenado de agua.
- Tapa de doble pared en acero inox contrabalaceada con muelles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

### Sartén basculante a gas

- Modelos a gas con quemadores tubulares en acero inox, válvula de seguridad y termopar, encendido eléctrico (ascensión eléctrica) con llama piloto, válvula termostática de gas.
- Regulación de temperatura entre 100 y 290 ° C.

### Sartén basculante eléctrica

- Modelos eléctricos con calentamiento mediante resistencias en contacto con el fondo de la cuba.
- Regulación de la temperatura entre 45 y 295 ° C. mediante termostato de trabajo.
- Termostato de seguridad e indicadores luminosos de tensión y funcionamiento.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Voltaje eléctrico: 400-3N



### SG9BR8/I+CDP

#### Sartén Basculante a Gas 80 litros

- Tapa con doble pared
- Elevación manual - Encendido eléctrico (6w)
- Potencia 20 Kw - 3 x 400 + N

### SG9BR8/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared



### SG9BR12/I+RM+CDP

#### Sartén Basculante a Gas 120 litros

- Encendido eléctrico 400w
- Potencia 30 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared



### SE9BR8/I+CDP

#### Sartén Basculante Eléctrica 80 litros

- Elevación manual
- Potencia 9,6 Kw - 3 x 400 + N
- Con tapa doble pared

### SE9BR8/I+RM+CDP

Con elevación motorizada y tapa doble pared



### SE9BR12/I+RM+CDP

#### Sartén Basculante Eléctrica 120 litros

- Potencia 15 Kw - 3 x 400 + N
- Elevación motorizada
- Con tapa doble pared

# Fry-Top Compound

## Eléctricos y a Gas



**COMPOUND**



Mod. SE9FM8MP-2 CPD



Detalle orificio y cajón recoge grasas de gran tamaño



Detalle plancha acanalado y canaleta perimetral

### Superficie COMPOUND

Plancha superior bicomponente de acero inox AISI 316, ofrece resistencia, perfecta higiene y mínima irradiación. La parte inferior de acero garantiza la máxima difusión del calor.

Bordes redondeados con canal perimetral para la recogida de los residuos de cocción.

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm. de espesor.
- Mandos de fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Ámplia gama de superficies de cocción en acero Compound. Lisa, acanalada, 1/3 acanalada y 2/3 lisas.
- Superficie de cocción dotada de canaleta recoge-jugos y gran orificio de evacuación.
- Pata de acero inox con altura regulable en 50 mm.

#### Fry-Top a gas

- Chimenea alzada y protecciones laterales anti salpicadura.
- Quemadores en acero inox con llama autoestabilizada.
- Cada módulo de 400 mm. es comandado por un grifo con válvula independiente.
- Encendido piezoeléctrico, regulación de temperatura hasta 300°C.
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.

#### Fry-Top eléctrico

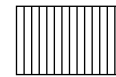
- Resistencias blindadas en acero inox incoloy.
- Los modelos de 800 mm. las dos zonas de cocción son independientes con termostato, garantizado la máxima versatilidad de utilización.
- Regulación de la temperatura de 50 a 300° C, con pilotos de control de tensión y temperatura.
- ACCESORIOS: Puertas, Espátulas, Tapón de teflón, peto, etc...

## Modelos a Gas



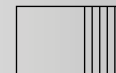
**SG9FL4M/CPD**  
**Fry Top a Gas 400 Compound**  
 - 10 Kw

**SG9FR4M/CPD**  
 Plancha acanalada



**SG9FL8M-2/CPD**  
**Fry Top a Gas 800 Compound**  
 - 20 Kw

**SG9FM8M-2/CPD**  
 Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



**SG9FR8M-2/CPD**  
 Plancha acanalada

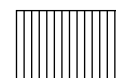


## Modelos Eléctricos



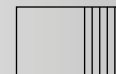
**SE9FL4MP/CPD**  
**Fry Top Eléctrico 400 Compound**  
 - Kw 6,6  
 - V 400 - 415 3N

**SE9FR4MP/CPD**  
 Plancha acanalada



**SE9FL8MP-2/CPD**  
**Fry Top Eléctrico 800 Compound**  
 - Kw 13,2  
 - V 400 - 415 3N

**SE9FM8MP-2/CPD**  
 Plancha 2/3 lisa, 1/3 acanalada



**SE9FR8MP-2/CPD**  
 Plancha acanalada



# Cuece Pastas

## Eléctricos y a Gas



Mod. SE9CP40



- Ideal para cocer pasta, arroz, verduras y huevos, gracias a la rapidez de ebullición de agua.
- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Cuba en acero inox AISI 316 de 40 litros con sistema de rebosadero para eliminar el almidón y los residuos.
- Cuba estampada redondeada que facilita la limpieza e higiene.
- Grifo llenado y vaciado de agua. Doble fondo apoyo cestas.
- Ocho combinaciones posibles con la utilización de las cestas de 5 medidas diferentes (opcional) permiten fraccionar la producción y realizar a la vez diferentes tipos de pasta.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

### Cuece pastas a Gas

- Modelos a gas con quemadores inox de alto rendimiento con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados de válvula de seguridad con termoelemento, encendido piezoelectrico y llama piloto, regulador independiente para cada cuba.

### Cuece pastas Eléctrico

- Modelo eléctrico con resistencia acero inox incoloy. Control de temperatura con termostato regulable hasta 100 °C. con pilotos indicadores.



**SG9CP40**  
**Cuece Pastas a Gas 400**  
 - Kw 12  
 - Kcal/h 11.180  
 - Btu/h 44.356  
 - 40 litros  
 - GN 1/1 (No incluido)  
 - **Cuba en acero Inox AISI 316**



**SG9CP80**  
**Cuece Pastas a Gas 800**  
 - Kw 24  
 - Kcal/h 22.360  
 - Btu/h 88.172  
 - 40 +40 litros  
 - 2 GN 1/1 (No incluido)  
 - **Cuba en acero Inox AISI 316**

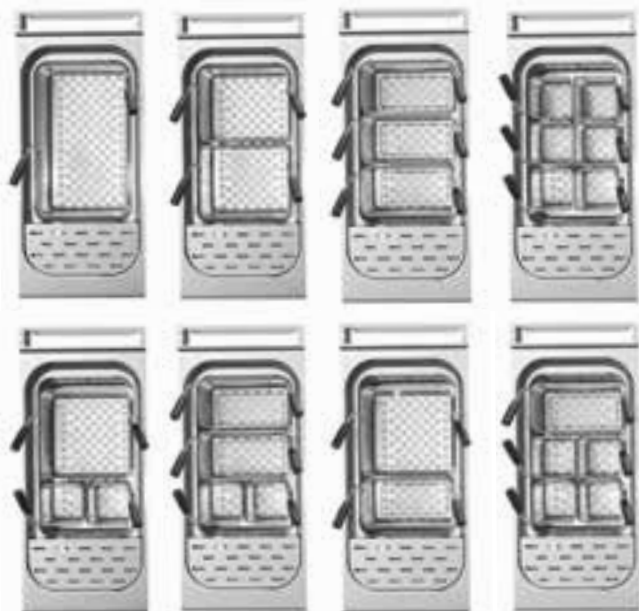


**SE9CP40**  
**Cuece Pastas Eléctrico 400**  
 - Kw 10  
 - V 400 - 415 3N  
 - 40 litros  
 - GN 1/1 (No incluido)  
 - **Cuba en acero Inox AISI 316**

**Cestas combinables para todas las necesidades**

9 CS 1/1	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
	9 CS 1/2	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 2/3	9 CS 1/3	9 CS 2/3	9 CS 1/3	
	9 CS 1/3		9 CS 1/6	9 CS 1/6
9 CS 1/6	9 CS 1/6	9 CS 1/3	9 CS 1/6	9 CS 1/6

9 CS 1/1	Cesta 1/1	490 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/2	Cesta 1/2	240 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/3	Cesta 1/3	160 x 290 x 200 mm.
9 CS 1/6	Cesta 1/6	145 x 145 x 200 mm.
9 CS 2/3	Cesta 2/3	290 x 290 x 200 mm.



# Freidoras Eléctricas y a Gas



Mod. SE9F18-4M



- Foto 1 -  
Resistencias Pivotantes



- Foto 2 -  
Cuba freidora indirecta

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor. Cuba estampada.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

## Freidoras a gas

- Las freidoras a gas se caracterizan por la disposición de los tubos calentadores colocados en el interior e la cuba, lo que permite reducir los tiempos de trabajo. Cada cuba está dotada con potentes quemadores tubulares de acero inox.
- Un sistema de turbulencia permite ralentizar el flujo de la llama y aumentar el rendimiento un 50 %.
- Quemadores con combustión optimizada con válvula de seguridad con termoelemento y termostato de seguridad, llama piloto protegida y encendido piezoelectrico.
- Regulación de temperatura con siete posiciones de 110 a 190 °C.
- Modelos INDIRECTOS con quemadores fuera de la cuba. Limpieza muy fácil. (foto 2)

## Freidoras a gas INDIRECTAS

- Quemadores fuera de la cuba, limpieza más fácil (foto 2)

## Freidoras eléctricas

- Los modelos eléctricos están dotados de potentes resistencias pivotantes. (foto 1)
- Control automático de la temperatura mediante termostato regulable hasta 190 °C. Termostato de seguridad con rearme.
- Cuba redondeada sin soldaduras
- Limpieza cuba muy fácil gracias al sistema de resistencias móviles.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.

## Freidoras a Gas



### S9GL18MI

#### Freidora a Gas 18 litros - Indirecta

- 14 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande



### S9GL18+18MI

#### Freidora a Gas 18+18 litros - Indirecta

- 28 Kw - Encendido eléctrico 10 w.
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2



### S9GL20M

#### Freidora a Gas 20 litros

- 17,5 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande



### S9GL20+20M

#### Freidora a Gas 20+20 litros

- 35 Kw
- Analógica
- Standard 1 cesta grande x 2



## Freidoras Eléctricas



### SE9F18-4M

#### Freidora Eléctrica 18 litros

- 18 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande



### SE9F22-4MS

#### Freidora Eléctrica 22 litros

- 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande



### SE9F22-8MS

#### Freidora Eléctrica 22+22 litros

- 2 x 22 Kw - 3 x 400 V+N
- Analógica
- Standard 1 cesta grande

## CAMBIO DOTACIÓN Cestas Freidoras

18 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 275 x 285 x 135 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 285 x 135 (h)	
18 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 265 x 345 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 345 x 150 (h)	
20 Litros a Gas	Dotación: 1 Cesta - 255 x 335 x 125 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 125 x 335 x 125 (h)	
22 Litros Eléctrica	Dotación: 1 Cesta - 260 x 400 x 150 (h)	
	Opcional: 2 1/2 Cesta - 130 x 400 x 150 (h)	



## Baño María



### SE9BM4M

#### Baño María Eléctrico 400

- Kw 1,5
- V 230 - 240
- 1 GN 1/1 + 1 GN 1/3

## Asador Eléctrico Multifunción



### SE9BR4/FIX

#### Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 4,8
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304



### SE9BR8/FIX

#### Asador Eléctrico Multifunción

- Kw 9,6
- 3 x 400 V + N
- Cuba y fondo inox AISI 304

# Barbacoa Piedra Volcánica Parrilla con fondo de agua



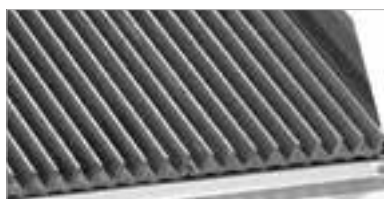
Mod. SG9PL80M

## BARBACOAS

- La piedra volcánica permite la tradicional cocción a la brasa con un control más preciso de la temperatura.
- Limpieza más fácil y mayor seguridad para el operador.

## PARRILLAS

- Las parrillas con fondo de agua, eléctricas y a gas, permiten asar a la parrilla de forma natural y sana, exaltando las mejores características organolépticas de los alimentos y favoreciendo la dispersión de las grasas.
- El agua de la cuba, debajo del plano de cocción, permite mantener la comida tierna y así mismo sirve para eliminar humos y recoger las grasas.



## Barbacoa a Gas con piedra Volcánica

- Construcción en acero inox.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 2 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Quemadores tubulares doble de alta potencia en acero inox.
- Llama piloto protegida, encendido piezo eléctrico con cierre estanco de silicona y termopar de seguridad.
- Una cúpula especial en acero inox protege los quemadores optimizando su rendimiento, a la vez que disminuye las emisiones de humo.
- Rejillas en acero inox.
- Todos los componentes son fácilmente desmontables para facilitar las operaciones de mantenimiento y limpieza.
- Cajón estanco en acero inox de gran capacidad para la recogida de grasas.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- ACCESORIOS: Puertas, Piedra volcánica, etc.

## Parrillas con fondo de agua a gas y eléctricas

### Modelos Eléctricos

- Regulación de potencia mediante termostato y piloto
- Resistencias en acero inox incoloy

### Modelos a Gas

- Quemadores y elementos de protección en acero Inox 304

## Barbacoa a Gas **Piedra Volcánica**



### **SG9PL40M/G**

#### **Barbacoa Piedra Volcánica 400**

- 9 Kw
- Standard: Parrilla de fundición

#### **Accesorios**

**CPL** Piedra Volcánica



### **SG9PL80M/G**

#### **Barbacoa Piedra Volcánica 800**

- 18 Kw
- Standard: Parrilla de fundición

#### **Accesorios**

**CPL** Piedra Volcánica

## Parrilla **con/sin fondo de agua**



### **SG9WG40M**

#### **Parrilla a gas con fondo de agua**

- 12 Kw
- Parrilla de fundición

### **SE9CG40M**

#### **Parrilla eléctrica**

- 5,4 Kw - 3 x 400 V + N



### **SG9WG80M**

#### **Parrilla a gas con fondo de agua**

- 24 Kw
- Parrilla de fundición

### **SE9WG80M**

#### **Parrilla eléctrica**

- 10,8 Kw - 3 x 400 V + N

## Muebles neutros



**SN9T2M**  
**MUEBLE NEUTRO 200**



**SN9T4M**  
**MUEBLE NEUTRO 400**

**SN9T4MC**  
**OPCIÓN: Cajón extraíble**



**SN9-8M**  
**MUEBLE NEUTRO 800**



**SN9-8M+S**  
**MUEBLE NEUTRO 800 Soporte Salamandra**



**GRIFO ORIENTABLE "KWC"**  
(Sobre neutro de 200, no incluido)

# Accesorios cocinas



**9PLR**  
Placa Lisa



**9PRB**  
Placa acanalada



Reductor fuego



**389 x 399 mm**  
Parrilla fuego inox



Rejilla Wok



Tapón en Teflón  
ovalado



Espátula para  
plancha lisa



Espátula para  
plancha lisa



Peto posterior Fry Top  
mm. 384x320x85h



Peto posterior Fry Top  
mm. 784x320x85h



Kit calentamiento módulo neutro



Junta cierre simple



Junta cierre doble



Parrilla GN 2/1



Parrilla Hornos T



Grifo  
orientable KWC



Columna  
orientable



Pasamanos  
800 x 140  
1200 x 140  
1600 x 140  
2000 x 140



Zócalo Inox



Cubre junta para instalación central  
Mod. CG  
Mod. CG 200

# Kit **ESTRUCTURA PUENTE**



## Kit estructura puente

**KSP80** Longitud: 800 mm.

**KSP120** Longitud: 1200 mm.

**KSP160** Longitud: 1600 mm.

## Opcional

**BOC9/1** Embellecedor de cierre

**BOC9/2** Embellecedor de cierre doble

**ZCT** Zócalo inox a medida, precio por metro



**S9PC 1 DX**

DERECHO

Panel de cierre en acero inox 2 mm.

**S9PC 1 SX**

IZQUIERDO



**S9PCM 1 DX**

DERECHO

Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura con alerones.

**S9PCM 1 SX**










IZQUIERDO



**S9PC 2**

Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central.



<b>S9PCM2</b>	Panel de cierre en acero inox 2 mm. Para estructura central con alerones.	
	Personalización logo cliente con grabado láser.	
<b>S9CG</b>	Cobre juntas para instalación central a medida, precio por metro	
<b>PMI</b>	Plano alerón isla en inox de 2 mm.	
<b>PMS DX</b>	Plano alerón derecho en inox de 2 mm.	
<b>PMS SX</b>	Plano alerón izquierdo en inox de 2 mm.	
<b>CRUN</b>	Panel de mandos en una pieza (Hasta 4 metros)  Suplemento por color Rojo (RAL 3020), Azul (RAL 5005) Negro (RAL 9005), Gris (RAL 1015)	
<b>1P DX S900</b>	1 Puerta derecha 400 mm.	
<b>1P SX S900</b>	1 Puerta izquierda 400 mm.	
<b>2P 600 S900</b>	2 Puertas 600 mm.	